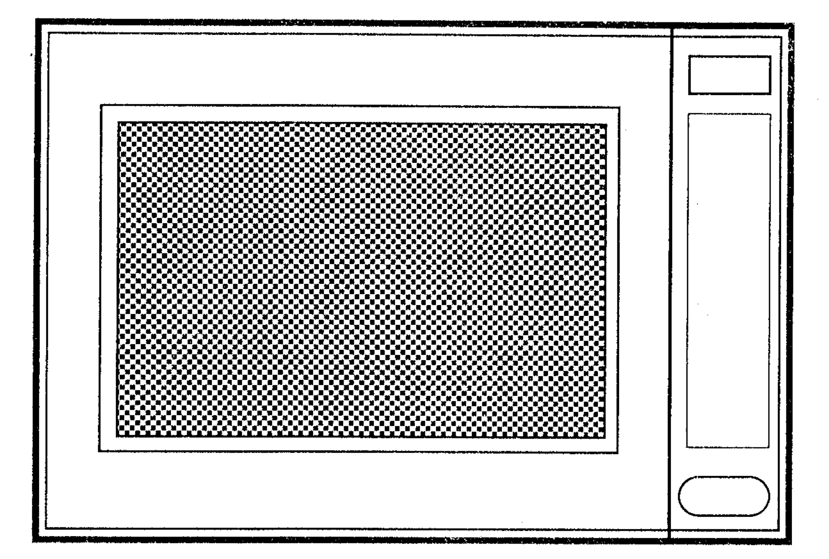
FORNO S/2



FOUR à MICRO-ONDES
Notice d'Utilisation

MICRO-WAVE OVEN
Instructions for Use

MIKROWELLENHERD
Bedienungsanleitung

MICROONDE
Instruzioni per l'uso

HORNO MICROONDAS
Manual de Instrucciones

MICRO - ONDAS
Manual de Utilização

PROGRAMMATION pour des charges de 100 g à 4000 g (4 kg).

Pour afficher le poids : touche 10 = 1000 g touche 1 = 100 g touche 10 = 10 g touche 1 = 1 g

DECONGELATION PAR LE POIDS
- **D1** Volailles (entières ou en morceaux)
- **D2** Veau, boeuf, porc, agneau (rôti ou en morceaux)
- **D3** Poissons (entiers, en tranche ou en filet)

CUISSON PAR LE POIDS
- **C1** Pommes de terre (entières ou en morceaux)
- **C2** Carottes, poireaux, choux... (émincés)
- **C3** Poissons (en portion, tranche ou filet)
- **C4** Volailles (entières ou en morceaux)

RECHAUFFAGE PAR LE POIDS
- **C5** Pots de bébé, café, thé, lait, potages
- **C6** Conserves, plats cuisinés
- **C7** Restes et plats cuisinés réfrigérés
- **C8** Plats cuisinés et légumes surgelés

PROGRAMMING for 100 g to 4000 g (4 kg) of food.

To select the weight: Button 10 = 1000 g Button 1 = 100 g Button 10 = 10 g Button 1 = 1 g

DEFROSTING BY WEIGHT
- **D1** Poultry (pieces or whole birds)
- **D2** Veal, beef, pork, lamb (pieces or joints)
- **D3** Fish (whole, slices or fillets)

COOKING BY WEIGHT
- **C1** Potatoes (whole or chopped-up)
- **C2** Carrots, leeks, cabbage (cut-up)
- **C3** Fish (portions, slices or fillets)
- **C4** Poultry (pieces or whole birds)

HEATING-UP BY WEIGHT
- **C5** Baby foods, coffee, tea, milk, soup
- **C6** Tinned food, pre-cooked dishes
- **C7** Left-overs and refrigerated pre-cooked dishes
- **C8** Deep-frozen pre-cooked dishes and vegetables

PROGRAMMIERUNG für Gargut von 100 g bis 4000 g (4 kg).

Zum Einstellen des Gewichts: Taste 10 = 1000 g Taste 1 : 100 g Taste 10 = 10 g Taste 1 = 1g

AUFTAUEN NACH GEWICHT
- **D1** Geflügel (ganz oder in Stücken)
- **D2** Kalbfleisch, Rindfleisch, Lamn (Braten oder Stücke)
- **D3** Fisch (ganz, in Scheiben oder Filet)

GAREN NACH GEWICHT
- **C1** Kartoffeln (ganz oder in Stücken)
- **C2** Möhren, Porree, Kohl (kleingeschnitten)
- **C3** Fisch (in Poritonen, Scheiben oder Filets)
- **C4** Geflügel (ganz oder in Stücken)

AUFWÄRMEN NACH GEWICHT
- **C5** Säuglingsnahrung, Raffee, Tee, Milch, Suppen
- **C6** Konserven, Fertiggerichte
- **C7** Reste und tiefgekühlte Fertiggerichte
- **C8** Tiefgefrorene Fertiggerichte une Gemüse

PROGRAMMAZIONE per 100g a 4000g (4 kg).

Per regisrare il peso: Tasto 10 = 1000 g Tasto 1 = 100 g Tasto 10 = 10 g Tasto 1 = 1 g

SCONGELAMENTO A PESO:
- **D1** Pollame (intero o a pezzi)
- **D2** Vitello, manzo, maiale, agnello (in un pezzo unico o a pezztti)
- **D3** Pesci (interi o a pezzi)

COTTURA A PESO
- **C1** Patate (intere o a pezzi)
- **C2** Porri, carote, cavoli... (a fettine sottili)
- **C3** Pesci (in porzione, a fette o in filetti)
- **C4** Pollame (intero o a pezzi)

RISCALDAMENTO A PESO
- **C5** Pappine per bebé, caffé, té, latte, passati di verdura
- **C6** Conserve in scatola , piatti cucinati
- **C7** Resti e piatti cucinati congelati
- **C8** Piatti cucinati e legumi surgelati

PROGRAMACION para cargas de 100 g a 4000 g (4 kg).

Para visualizar el peso : Tecla 10 = 1000 g Tecla 1 = 100 g Tecla 10 = 10 g Tecla 1 = 1 g

DESCONGELACION SEGUN EL PESO:
- **D1** Aves (enteras o en presas)
- **D2** Ternera, añojo, cerdo, cordero (piezas enteras o en pedazos)
- **D3** Pescados (enteros, en rodajas o en filetes)

COCCION SEGUN EL PESO
- **C1** Patatas (enteras o cortadas)
- **C2** Zanahorias, puerros, repollo... (en lonchas)
- **C3** Pescados (en porciones, rodajas o filetes)
- **C4** Aves (enteras o en presas)

RECALENTAMIENTO SEGUN EL PESO
- **C5** Potitos para bebés, café, té, leche, sopas
- **C6** Conservas, platos preparados
- **C7** Restos y platos preparados refrigerados
- **C8** Platos preparados y verduras congeladasi

PROGRAMAÇÃO para cargas de 100 g a 4000 g (4 kg).

Para indicar o peso : tecla 10 = 1000 g tecla 1 = 100 g tecla 10 = 10 g tecla 1 = 1 g

DESCONGELAÇÃO PELO PESO
- **D1** Aves (inteiras ou cortadas)
- **D2** Vitela, vaca, porco, ovelha (assados ou cortados)
- **D3** Peixes (inteiros, em fatias ou em filetes)

COZIMENTO PELO PESO
- **C1** Batatas (inteiras ou cortadas)
- **C2** Cenouras, alhos-porros, couves ... (cortados)
- **C3** Peixes (inteiros, em fatias ou em filetes)
- **C4** Aves (inteiras ou cortadas)

PARA AQUECER PELO PESO
- **C5** Alimentos para crianças, café, chá, leite, sopas
- **C6** Conservas, comida pronta
- **C7** Restos e comidas prontas refrigeradas
- **C8** Comidas prontas e legumes congelados.

PRESENTATION - INTRODUCTION - BESCHREIBUNG
PRESENTAZIONE - APRESENTACAO - PRESENTACION

1
2
3
4
5
6
18
8
7
22
9
10
11
12
13
14
15
16
17
19
20
21
24
23

88:88

A B C

+ -

MIN SEC

10 1 10 1

1000 g 100 g 10 g 1 g

CE

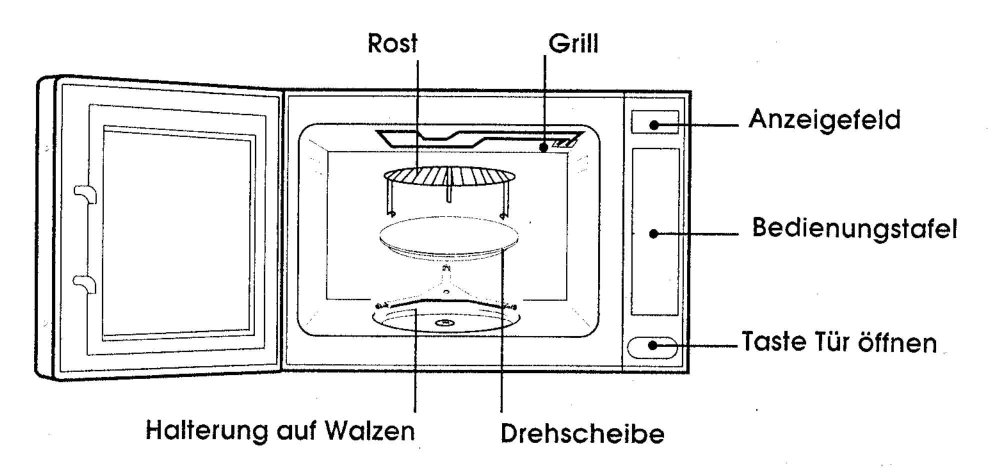
A B C

M

GRILL

BIS

SPRINT



Die DREHSCHEIBE gestattet das gleichmäßige Garen ohne Manipulation. Die Drehung wird durch die Antriebsachse und die Halterung mit Walzen geführt, sie erfolgt beliebig in beiden Richtungen. Wenn sich die Drehscheibe nicht dreht: vergewissern Sie sich, daß alle Bauteile richtig positioniert sind. Die Drehscheibe kann als Kochgeschirr verwendet werden. Drücken Sie auf den äußeren Rand, um sie herauszunehmen.

Mit der Taste «Drehscheibe Halt» läßt sich die Drehscheibe blockieren, wenn großes Geschirr verwendet werden soll, das die ganze Ofenfläche einnimmt. In diesem Fall muß nach halber Kochzeit das Geschirr gedreht oder das Gargut vermischt werden nach Programmierung und vor Betätigung der Taste **17** «EIN».

Der Rost, in Grillfunktion, dient zum Bräunen von Nahrungsmittel mit geringen Höhen. Bei der Verwendung in der Mikrowellenfunktion muß er unbedingt auf die Glasplatte positioniert werden. Diese darf auf keinen Fall in der Funktion Mikrowellen mit Metallgefäßen verwendet werden.

HINWEISE

- Das Gerät nie leer und ohne Drehscheibe einschalten. Es könnte sonst Schaden nehmen.

- Bei geringer Beanspruchung (eine Wurst, ein Butterhörnchen usw.) neben dem Backgut ein Glas Wasser aufstellen.
- Zum Aufwärmen von Babyfläschchen (ohne Sauger) vor Benutzung die Milch durchschütteln und die Temperatur mit dem Handrücken prüfen.
- Um Überlaufen siedender Flüssigkeiten zu vermeiden, 20 Sekunden warten, bevor irgendein Element zugegeben wird, und bevor das Gefäß aus dem Herd genommen wird.
- Behälter aus feuerfestem Glas, Porzellan, Steingut verwenden.
- Von der Verwendung von Metallbehältern, sowie Gabeln, Löffeln, Messern und Bändern aus Metall für Gefriertüten für den Hausgebrauch wird abgeraten. Sie können jedoch ruhig von Zeit zu Zeit Gerichte in Aluminiumschalen geringer Höhe (bis 4 cm) ohne Deckel aufwärmen. Die Aufwärmzeit ist dann etwas länger. Achten Sie darauf, daß die Schale genau in der Mitte der Glasscheibe positioniert ist und daß sie auf keinen Fall mit den Metallwänden und der Tür des Geräts in Berührung kommt.

BENUTZUNG

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn Sie Ihr Gerät angeschlossen haben, zeigt die Uhr an **1 :01**

- Betätigen Sie die Taste **20** «UHR».
- Betätigen Sie die Taste **5** «CE» in den nächsten 5 Sekunden.
- Programmieren Sie die Uhrzeit mit den Tasten **16** «MINUTEN» für die Stunden und **16** «SEKUNDEN» für die Minuten. Beispiel: 1.6.1.7. für 16 Uhr 17.
- Bestätigen Sie mit der Taste **20** «UHRZEIT», die beiden Punkte blinken, die Uhrzeit ist eingestellt.

Bei Stromausfall oder nach einem Programmierungsfehler die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.

AUTOMATISCHES WARMHALTEN 15 MINUTEN.

Mit dieser Funktion bewahrt das Gericht seine bei Kochende erreichte Temperatur. Drei Pieptöne geben nach jedem Programmm jeweils das Ende des Garvorganges an, die Lüftung ist in Betrieb, der Drehteller dreht sich. Wenn Sie nach 5 Minuten nicht die Tür öffnen, arbeitet der Ofen 10 Minuten lang mit Unterbrechungen, und auf der Anzeige erscheint die Tageszeit.

BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Leistungsstufen	Programme	
1	WARMHALTEN	Zum AUFTAUEN. Um Butter, Sahne, Käse, Eis, Wein, oder andere empfindliche Nahrungsmittel aufzutauen oder auf die Raumtemperatur zu bringen.
2/3	SEHR SCHONENDES GAREN	Zum Beenden oder sehr langsamen Garen empfindlicher Gerichte. Zum Auftauen empfindlicher Nahrungsmittel
4/5	KÖCHELN	Zum Fertigkochen von Gerichten, die mit hoher Temperatur begonnen wurden, wie Bohnen, Linsen, Milchspeisen.
6/8	GAREN	Zum Beenden von Gerichten, die mit hoher Temperatur begonnen wurden, und die an der Kruste austrocknen könnten, wie Kalbs- oder Schweinebraten usw. Zum Garen empfindlicher Fische wie Rotbarsch, Sardinen.
9	HOHE TEMPERATUR	Für Gemüse, Fisch, Geflügel und Suppen. Zum Aufwärmen sämtlicher Flüssigkeiten. Zum Aufwärmen von Resten, frischen oder tiefgefroren en Fertiggerichten. Zum Aufwärmen von Fertiggerichten und tiefgefrorenem Gemüse.

AUTOMATISCHES AUFTAUEN — Zu verwenden für Gerichte, die unter «Auftauen nach Gewicht» nicht angeführt sind .

AUFTAUEN NACH GEWICHT

Mit dieser Taste braucht zum Auftauen keine Zeit programmiert zu werden.
Drei Programme entsprechen jeweils einem Nahrungsmitteltyp. Sie können 100 bis 4000 g (4 kg) auftauen. Zum Anwählen der Programme mehrmals auf die Taste **9** "AUFTAUEN NACH GEWICHT" drücken.

Programme

- **D1** Geflügel, ganz oder in Stücken
- **D2** Kalbfleisch, Rindfleisch, Lamm in Braten oder in Stücken
- **D3** Fische, ganz oder in Stücken

Zum Programmieren des Gewichts die Tasten **16** «Minuten» und «Sekunden» verwenden; sie entsprechen:

10	1	10	1
1000 g	100 g	10 g	1 g

Beispiel: ein Rinderbraten, Gewicht 1000 g (Programm 2):
- Wählen Sie das Programm, durch mehrmaliges Betätigen der Taste **9** «AUFTAUEN NACH GEWICHT»
- Stellen Sie das Gewicht mit der Taste **16** «Minuten 10» ein; das entspricht 1000 g (1 kg)
- Betätigen Sie die Taste **17** «EIN»; die Zeit wird angezeigt, die Garlampe leuchtet auf und die Bratröhre wird beleuchtet.

AUTOMATISCHES AUFTAUEN NACH ZEIT

Sie können auch ein Auftauprogramm verwenden, das nacheinander mehrere Einstellstufen verwendet, um die Nahrungsmittel schnell und gleichmäßig aufzutauen.

Beispiel: für eine Auftauzeit von 15 Minuten:
- die Taste **22** «Automatisch Auftauen» betätigen. Die Auftaulampe leuchtet auf.
- Die Taste **16** «Minuten 10» einmal und dann die Taste **16** «Minuten l» fünfmal betätigen.
- Die Taste **17** «EIN» betätigen; die Bratröhre wird beleuchtet, die Zeit läuft ab, die Lampe «Ofen in Betrieb» leuchtet.

Bei Stromausfall oder nach einem Programmierfehler den Vorgang wiederholen.
Wenn Sie bei einem Programm das Nahrungsmittel vor Ende der Garzeit herausnehmen, die noch angezeigten Einstellungen mit der Taste **5** «CE» löschen, bevor Sie einen neuen Vorgang programmieren.

GAREN

Sie haben 9 Hitzestufen zur Verfügung (ihre Benutzung ist auf Seite 17 erläutert). Wenn Sie die Taste **4** «LEISTUNG» betätigen (O - 9), wird automatisch die Leistungsstufe 9 angezeigt (bzw. die Taste **4** «LEISTUNG +» (O - 9), die Leistungsstufe 0).

Beispiel: für eine Garzeit von 4 Minuten in Leistungsstufe 7.
- Dreimal eine der Leistungstasten betätigen, um das Programm 7 aufzurufen.
- Taste **17** «EIN» betätigen; die Ofenanzeigelampe leuchtet auf, die Bratröhre wird beleuchtet, die Garzeit läuft ab.

Hinweise:

Sie können jederzeit:

- mit einem Druck auf die Taste **20** «Uhr» die Uhrzeit 5 Sekunden lang aufrufen
- die Tür öffnen, um den Garvorgang zu überprüfen, die Daten bleiben gespeichert.

Zum Wiedereinschalten des Geräts einfach die Taste 17 «EIN» betätigen.

VERKETTUNG MEHRERER VORGÄNGE

Sie können auf einen Auftauvorgang (nach Zeit oder Gewicht) einen Garvorgang (nach Zeit oder Gewicht) folgen lassen. Dazu ist wie folgt vorzugehen:

- Taste **22** «AUTOMATISCH AUFTAUEN» betätigen.
- Mit den Tasten **16** «MINUTEN» und «SEKUNDEN» eine Zeit eingeben.
- Mit den Tasten **4** «LEISTUNG» - oder + eine Leistungsstufe eingeben.
- Mit den Tasten **16** «MINUTEN» und «SEKUNDEN» eine Zeit eingeben.
- Taste **17** «EIN» drücken.

Hinweis:
Wenn Sie einen Garvorgang nach Gewicht an einen Auftauvorgang nach Gewicht anschließen, das Gewicht zum Auftauen und zum Garen eingeben.

GAREN UND AUFWÄRMEN NACH GEWICHT

Mit dieser Taste können Sie ein Gewicht von 100 bis 4000 g (4 kg) eingeben und brauchen dann keine Zeit zu programmieren. Sie verfügen über 8 Programme, die je einem Nahrungsmitteltyp entsprechen. Sie lassen sich durch mehrmaliges Betätigen der Taste **23** «Garen nach Gewicht» wählen.

Programme:

Garen

C 1 Kartoffeln (ganz oder in Stücken)

C 2 Porree, Möhren, Kohl (kleingeschnitten)

C 3 Fisch (in Portionen, Scheiben oder Filets)

C 4 Geflügel (ganz oder in Stücken)

Aufwärmen

C 5 Säuglingsnahrung im Glas (vor dem Aufwärmen den Deckel entfernen und vor Verbrauch vermischen), Kaffee, Tee, Milch, Suppen

C 6 Konservenbüchsen (den Inhalt in ein geeignetes Geschirr geben), Fertiggerichte

C 7 Reste, tiefgekühlte Fertiggerichte

C 8 Tiefgefrorene Fertiggerichte und Gemüse.

Zum Programmieren des Gewichts die Tasten **16** «Minuten» und «Sekunden» verwenden; sie entsprechen:

10	**1**	**10**	**1**
1000 g	100 g	10 g	1 g

Beispiel: 500 g Möhren
- Wählen Sie das Programm 2 aus, indem Sie 2 mal die Taste «Garen nach Gewicht **23** » betätigen.
- Stellen Sie das Gewicht ein, indem Sie die Taste **16** «Minuten I» 5 x betätigen.
- Drücken Sie auf die Taste **17** «EIN»; die Zeit läuft ab, die Bratröhre wird beleuchtet.

Nach einem Stromausfall oder einem Programmierungsfehler den Vorgang wiederholen.

Bei Stromausfall oder nach einem Programmierfehler den Vorgang wiederholen.
Wenn Sie bei einem Programm das Nahrungsmittel vor Ende der Garzeit herausnehmen, die noch angezeigten Einstellungen mit der Taste **5** «CE» löschen, bevor Sie einen neuen Vorgang programmieren.

GRILL

Diese Funktion dient zum Bräunen von Nahrungsmitteln, zum Überbacken usw. Sie kann vor oder nach dem Garen mit Mikrowellen verwendet werden, je nach Rezept.

Bei der Verwendung des Grills unbedingt die Hände schützen, um die Gerichte aus der Röhre zu nehmen und Behälter verwenden, die hohen Temperaturen standhalten, wie feuerfestes Glas oder Steingut. Sie können diese Funktion allein verwenden oder mit anderen Vorgängen verketten.

Die Benutzungszeit der Funktion Grill ist auf 45 Minuten begrenzt.

Beispiel: Teigwarenauflauf 12 Minuten.

- Wählen Sie das Programm Grill durch Druck auf die Taste **18** «Grill».
- Stellen Sie die Zeit ein, durch Druck auf **16** «Minuten 10» und 2 x auf die Taste «Minuten 1».
- Betätigen Sie die Taste **17** «EIN»; der Ofen leuchtet auf, der Widerstand wird nach ca. 3 Minuten rot.

KOMBIFUNKTION

Mit dieser Funktion lassen sich gleichzeitig Grill und Mikrowellen in der gewählten Leistungsstufe verwenden.

Beispiel: ein Hühnchen: 18 Minuten Grill und Mikrowellen, Leistungsstufe 9.

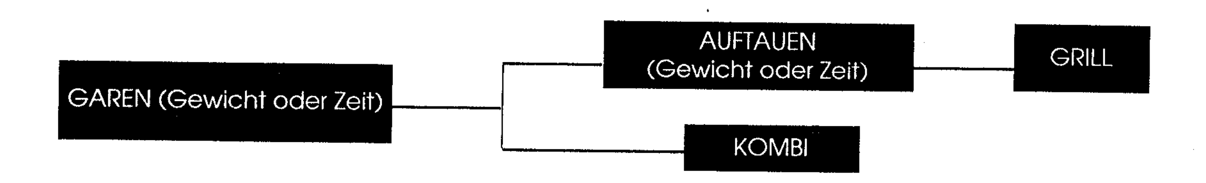
- Taste **19** «Kombi» betätigen.

Mit der Taste **4** «Leistungsstufe» die Leistungsstufe auswählen.

- Mit der Taste **16** «MINUTEN 10» (1 x) und «Minuten 1 (8 x) die Zeit einstellen.
- Die Taste **17** «EIN» betätigen.

VERKETTETE PROGRAMMIERUNG

Sie können die verschiedenen Programme wie folgt verketten:



EINIGE REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DEN «GRILL»

* Alle Mikrowellenzeiten müssen auf große Hitze programmiert werden.
** Die Grillzeiten für überbackene Gerichte gelten für die bereits heißen Gerichte.

Croque-Monsieur (Brot, Schinken, Käse usw. überbacken):
Auf den Rost setzen, unter dem Grill 6 Minuten lang bräunen, weitere 3 bis 4 Minuten garen. Dazu 1 Minute Mikrowellenfunktion.

Rinderbraten (Lendenstück) 800 g:
Das leicht geölte Fleisch auf einen Teller auf den Rost geben, mit dem Grill 18 Minuten lang bräunen. Wenden und weitere 8 Minuten garen. Mit der Funktion Mikrowellen 2 Minuten lang garen, oder länger, wenn das Fleisch gut durchgebraten gewünscht wird.

Hühnerschenkel:
Die Hühnerschenkel leicht geölt auf einen Teller legen, den Teller auf den Rost setzen, 8 Minuten mit der Funktion Mikrowellen garen, dann 14 bis 16 Minuten lang grillen.

Gefüllte Muscheln, Schnecken:
Auf einem Teller auf den Rost geben, 1 Minute 30 Sekunden Garzeit mit Mikrowellen, 1 Minute mit dem Grill überbacken.

Auflauf von grünem Gemüse:
Das Geschirr auf den Rost stellen, je nach Höhe der Schüssel 8 bis 12 Minuten mit der Grillfunktion garen.

Teigwaren- und Kartoffelauflauf:
Die Schüssel auf den Rost stellen. Grillzeit 10 bis 14 Minuten, je nach der Höhe der verwendeten Schüssel.

Gegrilltes Bauchfleisch:
Die Scheiben auf einem Teller auf den Rost setzen, 8 Minuten lang grillen, wenden, weitere 5 Minuten lang grillen.

Obstkuchenteig:
Den Teig auswalzen, eine Stunde lang ruhen lassen. Die Kuchenform auf den Rost setzen, 5 bis 6 Minuten lang mit der Mikrowellenfunktion garen, 4 - 5 Minuten lang fertiggrillen.

Bei Stromausfall oder nach einem Programmierfehler den Vorgang wiederholen.
Wenn Sie bei einem Programm das Nahrungsmittel vor Ende der Garzeit herausnehmen, die noch angezeigten Einstellungen mit der Taste **5** «CE» löschen, bevor Sie einen neuen Vorgang programmieren.

BRÄUNEN TIEFGEFRORENER FERTIGGERICHTE

* Zum Bräunen aller dieser Gerichte den Rost verwenden.
** Alle Mikrowellenzeiten gelten für große Hitze.

Rezepte	Menge	NW-Zeit	Grill-Zeit	Hinweise
Fischauflauf	500 g	12 min	8/12 min	Den Inhalt der Schale in ein Gefäß aus feuerfestem Glas gleicher Größe geben, mit Butterflöckchen überstreuen.
Gefüllte Muscheln und Schnecken	24	3/4 min	5/6 min	Auf einem Teller oder einem Bratgeschirr überstreuen.
Croque-Monsieur	4	1 min 30	6 + 4 min	Nach 6 Minuten Wenden, 2. Seite 4 Minuten garen.
Canelloni, Lasagnen	450 g	12 min	12 min	Den Inhalt der Schale in ein Gefäß aus feuerfestem Glas gleicher Größe geben.
Pfannkuchen	8	5 min	8 min	Auf einen Teller legen, mit geschmolzener Butter begießen.
Jakobsmuscheln	4	6/8 min	6/8 min	Vor dem Erwärmen mit Butterflöckchen bestreuen.
Fisch in Sauce, überbacken	400 g	6/8 min	6/8 min	Den Inhalt der Shale in eine Schüssel aus feuerfestem Glas gleicher Größe geben.

VERZÖGERTE EINSCHALTUNG

Achten Sie darauf, daß die Uhrzeit stimmt.
- Drücken Sie die Taste **8** «Einschaltverzögerung». Die Verzögerungslampe leuchtet auf.
- Programmieren Sie die Uhrzeit «Ende des Garvorgangs» mit den Tasten **16** «Minuten» oder «Sekunden».
- Geben Sie das gewünschte Programm ein.
- Drücken Sie die Taste **17** «EIN». Die Lampe «Einschaltverzögerung» blinkt, die Uhrzeit erscheint.

Sie können auch ein verkettetes Programm verzögert ablaufen lassen.
Um das laufende Programm zu ändern, die Taste **5** «CE» drücken und die Programmierung wiederholen.
Durch Druck auf die Taste **8** «Einschaltverzögerung» können Sie jederzeit die gewählte Uhrzeit nachprüfen.

WEITERE FUNKTIONEN

Speicher-Tasten

Mit diesen drei Tasten lassen sich drei häufig verwendete Programme speichern, die dann nicht jedesmal neu einzugeben sind. Sie können eine Garzeit oder einen Auftauvorgang oder eine verkettete Programmierung speichern.
Beispiel: Programmieren Sie einen Auftauvorgang, der 5 Minuten lang dauert, dann einen 6 Minuten langen Garvorgang.
- Speichern Sie das Programm mit einer der Speichertasten.
- Drücken Sie diese Taste noch einmal.
- Drücken Sie die Taste **17** «EIN».

Um einen Speicher zu löschen, ihn mit der entsprechenden Taste wählen und innerhalb der darauffolgenden 5 Sekunden ein neues Programm eingeben.

Wiederholungstaste «BIS»

Mit dieser Taste läßt sich das letzte Programm beim Wiederaufwärmen oder Garen mehrerer gleich großer Portionen wiederholen.
Vorgehensweise:
Beispiel: Aufwärmen einer ersten Portion - Garen auf Stufe 9 - 2 Minuten
Zum Aufwärmen einer gleich großen zweiten Portion die Taste **21** «BIS» und dann die Taste **17** «EIN» betätigen.

Taste «SPRINT»

Mit dieser Taste kann die maximale Garzeit um 1 bis 3 Minuten verlängert oder ein kurzes Programm von 1, 2 oder 3 Minuten vorgenommen werden.
Gebrauch :
Je nach Bedarf die Taste **24** «SPRINT» 1 mal, 2 mal oder 3 mal drücken, anschliessend die **17** EIN-Taste drücken.

Bei Stromausfall oder nach einem Programmierfehler den Vorgang wiederholen.
Wenn Sie bei einem Programm das Nahrungsmittel vor Ende der Garzeit herausnehmen, die noch angezeigten Einstellungen mit der Taste **5** «CE» löschen, bevor Sie einen neuen Vorgang programmieren.

IN STORUNGSFALL

Wenn das Gerät beschädigt wurde:

- vergewissern Sie sich, daß die Tür nicht verformt ist.

Wenn das Gerät nicht funktioniert, prüfen Sie bitte, bevor Sie den Reparaturdienst verständigen:

- die Stromversorgung
- das einwandfreie Schließen der Tür
- Ihre Programmierung

Es handelt sich hierbei um Einbaugeräte ; falls Sie den entsprechenden Bausatz wünschen, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.

INSTALLATION

VOR DEM ANSCHLIESSEN

- Vergewissern Sie sich, daß Ihr Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Wenn Sie irgendeinen Schaden feststellen, verständigen Sie bitte Ihr Fachgeschäft.
- Prüfen Sie die Netzspannung nach. Bei DAUERNDER Unterspannung (200-210Volt) wenden Sie sich bitte an Ihr Fachgeschäft.

ANSCHLUSS

- Ihre Installation muß mit einer 16 A-Schmelzsicherung geschützt werden.
- Verwenden Sie eine Steckdose mit Erdleiter, die nach den geltenden Sicherheitsnormen angeschlossen ist.
- In der elektrischen Anlage ist eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät vom Netz getrennt werden kann und deren Kontaktöffnung bei allen Polen mindestens 3 mm beträgt.

AUFSTELLUNGSORT

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, horizontale Fläche auf.
- Wählen Sie einen von jeder Wärme- oder Dampfquelle entfernten Ort.
- Vergewissern Sie sich, daß die Luft um den Herd herum frei umlaufen kann. Lassen Sie 5 cm Abstand auf beiden Seiten und 10 cm zwischen der Rückseite und der Wand.
- Stellen Sie nichts auf den Herd, um die Belüftungsöffnungen an der Rückseite des Ofens nicht zu verschließen.
- Die Kunststoffolie, die die Innenscheibe der Tür der Geräte ohne Grill bedeckt, darf nicht entfernt werden.

WARTUNG

REINIGUNG

- Zum Reinigen innen und außen einen feuchten Schwamm mit Seifenlauge verwenden.
- Die Drehscheibe kann zum Reinigen herausgenommen werden. Dazu ist sie mit ein wenig Druck auf den Rand zu kippen. Wenn Sie den Antrieb anheben, sollten Sie darauf achten, daß kein Wasser in das Loch der Antriebsachse eindringt.
- Wenn Ihr Herd mit einem Grill versehen ist, reinigen Sie ihn am besten, wenn er noch lauwarm ist.
- Die Kunststoffscheibe zwischen der Höhlung und dem Antrieb isoliert und darf nicht herausgenommen werden.

Vergessen Sie nicht, die Drehscheibe wiedereinzusetzen.

EMPFEHLUNGEN

- Die Ränder der Tür und der Bratröhre müssen immer sauber sein. Sollten diese Flächen durch überhöhte Verschmutzung beschädigt werden, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann, bevor Sie Ihr Gerät wieder benutzen.
- Von der Verwendung von scheuerndem Material, Alkohol oder Verdünnungen wird abgeraten, Ihr Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Bei Geruchsbildung Wasser mit Zitronensaft oder Essig 2 Minuten lang in einer Tasse aufkochen und die Wände damit abwischen.
- Bei Geräten mit Heizelementen sind Tür und Luftaustrittsseiten sehr heiß ; diese Teile bitte nicht berühren.
- Bei den Kombi-Geräten handelt es sich entsprechend der Norm CEI 335 - 2 - 6 um Geräte vom Typ B.